

# PASEO

Plaisirs partagés  
@juanaxpaseo #LifeatPaseo

## BAS LES PATTES

- Houmous au potimarron, persil et grenade ● / 12€  
*Pumpkin, parsley and pomegranate hummus*
- Guacamole citron vert coriandre, chips de maïs ● / 18€  
*Homemade guacamole with lime and coriander, corn chips*
- Beignets de courge et châtaignes ● 12€  
Sauce yaourt ciboulette  
*Butternut and chestnuts fritters, yoghurt and chives sauce*
- Raviolis frits aux 4 fromages ● 19€  
Chutney de prune et gingembre  
*Fried ravioli with 4 cheeses, plum chutney and ginger*
- Taboulé aux céréales et herbes ● 19€  
Vinaigrette gingembre et noix de cajou  
*Cereals and herbs tabbouleh, ginger and cashew vinaigrette*
- Risotto au potimarron, parmesan et noisette ● / 23€  
*Pumpkin, parmesan and hazelnut risotto*

## ON THE SIDE

- Cœur de laitue croquante, ● / 7€  
vinaigrette moutarde à l'ancienne  
*Crunchy lettuce heart, old-fashioned mustard vinaigrette*
- Frites artisanales ● / 8€  
*Artisanal fries*
- Nouilles maison aux légumes, Shiitake et sésame ● 10€  
*Homemade noodles with vegetables, Shiitake and sesame*
- Ragoût de haricots coco, tomate et origan ● / 10€  
*Beans stew, tomato and oregano*

## A TOI, A MOI

- Salade Paseo au saumon gravlax / 26€  
Sucrine, endives et orange  
*Paseo salad with gravlax salmon, sucrine, endive and orange*
- Carpaccio de bar «Aquafrais Cannes» / 29€  
Vinaigrette citron, kiwi et salicorne - Frites artisanales  
*Sea bass carpaccio, lemon, kiwi and samphire vinaigrette French fries*
- Merlu confit et ragoût de haricots coco / 32€  
Tomates et origan  
*Candied hake fillet, beans stew, tomato and oregano*
- Suprême de poulet rôti 33€  
Jus de volaille et nouilles maison aux légumes  
*Roasted chicken supreme, poultry juice, homemade noodles with vegetables*
- French dip sandwiches à la daube provençale 32€  
Frites artisanales  
*French dip sandwiches with Provençal stew - French fries*
- Planche charcuterie et fromages / 28€  
*Charcuterie and cheeses platter*
- Saumon fumé, crème aneth / 22€  
*Smoked salmon, dill cream*



✂ Sans gluten ● Végétarien Disponible 24/24

Origine des viandes : France/UK/USA - Meats from France/UK/USA

Lundi, mardi, jeudi, vendredi et samedi 12h-14h / Monday, Tuesday, Thursday, Friday and Saturday 12pm-2pm

Carte sujette à modification / This menu may change according to seasons - Tarifs nets en Euros / Net rates in Euros - Service inclus / Service included

# PASEO

Plaisirs partagés  
@juanaxpaseo #LifeatPaseo

## TIRAMISURPRISE

Tiramisu arabica, fruits rouges, limoncello ☞ <i>Coffee, red fruits, limoncello tiramisu</i>	12€
Pâtisserie du Chef Steve Moracchini <i>Steve Moracchini's Pastry</i>	12€
Boule de glace artisanale Fraise, vanille, chocolat, <i>Scoop of ice cream - Strawberry, vanilla, chocolate</i>	3€
Supplément sauce chocolat ou coulis de fruits ou chantilly <i>Chocolate sauce or fruits coulis or whipped cream supplement</i>	2€
Fruits entiers à croquer ☞ <i>Fruits</i>	5€
Fromage blanc 0% ☞ <i>Cottage cheese</i>	5€



## KIDS CORNER

Aiguillettes de poulet aux corn flakes, frites <i>Chicken breast with cornflakes, French fries</i>	23€
Pâtes fraîches à la sauce tomate ● <i>Fresh tagliatelle with tomato sauce</i>	18€
Filet de loup, risotto au parmesan ✂ <i>Roasted sea bass, parmesan risotto</i>	23€

✂ Sans gluten ● Végétarien Disponible 24/24

Origine des viandes : France/UK/USA - Meats from France/UK/USA

Lundi, mardi, jeudi, vendredi et samedi 12h-14h / Monday, Tuesday, Thursday, Friday and Saturday 12pm-2pm

Carte sujette à modification / This menu may change according to seasons - Tarifs nets en Euros / Net rates in Euros - Service inclus / Service included

# PASEO

## VINI, VIDI, VICI

	Verre (12cl)	50cl	75cl	150cl	300cl
<b>ROSE</b>					
Provence FMR			42€	82€	
Provence Roseline Prestige <i>Long et fruité</i>		28€			
Minuty Prestige	10€		52€	114€	228€
Minuty Cuvée 281			160€		
<b>BLANC</b>					
Provence Lou Blanc <i>Idéal pour l'apéritif</i>	9€		42€		
Provence Roseline Prestige <i>Blanc de caractère</i>		28€			
Bourgogne J.Drouhin <i>Chardonnay de référence</i>	10€		55€	110€	
Lugiria 5 Terres Possa <i>Italie</i>			59€		
Chassagne-Montrachet Joseph Drouhin <i>Chardonnay</i>			200€		
<b>ROUGE</b>					
Côtes du Rhone Belleruche Chapoutier			39€		
Rioja Soto Chapoutier <i>Espagne</i>			50€		
Chinon <i>Cabernet frais</i>			45€		
Vin de Seyssuel Chapoutier <i>Grande Syrah Lucidus</i>			62€		
Bordeaux Maucaillou	9€		48€		
St Joseph Louis Chèze <i>Syrah de caractère</i>		39€ (37.5cl)			
Crozes-Hermitage <i>Référence du Rhône</i> ♥	8€		52€		
Volnay Jean Marc Bouley <i>pinot noir</i>			150€		

## LES BULLES

	Verre (12cl)	75cl	150cl
Champagne de vigneron	16€	95€	
Champagne Deutz Classic		105€	200€
Champagne Veuve Clicquot		135€	
Champagne Ruinart Blanc de Blanc		350€	700€
Moscato d'Asti	8€	48€	
Prosecco		45€	
Cidre du Val d'Aoste <i>Italie</i>	8€	55€	

## UNE PETITE MOUSSE (33cl) 10€

Bière du Comté Ambrée, Corona, Fada IPA, Pietra Bianca, Heineken, Leffe Brune

## JUSTE POUR L'APERÔ (7cl) 12€

Lillet blanc, Campari, Pastis, Ricard, Suze, Martini blanc, dry, rouge



# PASEO

## ON SE LAISSE TENTER ? (20cl) 17€

### Agrumi

Gin Double Yuzu, soda pamplemousse, citron vert, liqueur de yuzu

*Double Yuzu Gin, grapefruit soda, lime, yuzu liquor*

### Mont Ida

Vodka Mez framboise rose, sirop de verveine, purée de framboise, citron vert, ginger beer

*Pink raspberry Mez Vodka, vervain syrup, raspberry, lime, ginger beer*

### Padova

Champagne, Apérol, citron vert, menthe fraîche

*Champagne, Apérol, lime, fresh mint*

### Rio

Whisky Ballantine's Brasil, sirop de gingembre et de piment, citron vert, ananas, menthe fraîche

*Ballantine's Brasil Whisky, ginger and chili syrup, lime, pineapple, fresh mint*

### Jack Twist

Jack Daniel's, sirop de cannelle, purée de passion, citron vert, Prosecco

*Jack Daniel's, cinnamon syrup, passion fruit, lime, Prosecco*

### Roza

Tequila, Campari, purée de framboise, menthe fraîche

*Tequila, Campari, raspberry, fresh mint*

## RELAX

8€

Thé noir - Breakfast, Earl Grey, Darjeeling

*Black tea*

Thé vert - Long jing, Hammam, Jasmin

*Green tea*

Infusion - Camomille, Tilleul, Verveine, Rooibos des Vahinés

*Infusion - Chamomile, Lime, Verbena, Rooibos of the Vahines*

## RETOUR AUX SOURCES

Evian, Badoit

(50cl) 6€

Evian, Badoit

(75cl) 10€

## SWEET DESIRE (20cl)

12€

### Detox

Jus de pomme, sirop de verveine, gingembre, citron vert, menthe, eau gazeuse

*Apple juice, vervain syrup, ginger, lime, mint, sparkling water*

### Rosalita

Sirop de rose, framboises fraîches, concombre, limonade

*Rose syrup, fresh raspberries, cucumber, limonade*

### From the South

Jus de cranberry, pamplemousse, sirop de lavande, tonic

*Cranberry juice, grapefruit, lavender syrup, tonic*

## BOOSTER

Malongo - Bio et labélisés commerce équitable

*Malongo - Organic and labelled fair trade*

### CAFES ESPRESSO

6€

Arabica de Colombie subtil et léger

*Subtle and light Arabica from Colombia*

Moka d'Ethiopie puissant et racé

*Powerful and racy mocha from Ethiopia*

Deca Acqua

Café américain

*American coffee*

8€

Double espresso, Cappuccino

8€

Latte macchiato, Ice coffee

10€

## SODAS

8€

Coca-Cola, Coca-Cola zero (33cl)

Orangina (25cl)

Fever tree ginger ale (25cl)

Fever tree ginger beer (25cl)

Fever tree tonic (25cl)

Ice tea Thé Meneau (25cl)

# PASEO

Plaisirs partagés  
@juanaxpaseo #LifeatPaseo

## GIN

Beefeater	14€
Bombay Sapphire	15€
Tanqueray	16€
Tanqueray 10	22€
Hendrick's	19€
Double Yuzu	15€
Etsu	15€
Matsui <i>The Hakuto Premium</i>	15€
Japanese distilled <i>Pacific Ocean water</i>	15€

## LIQUEURS

Grand Marnier	14€
Amaretto Disaronno	14€
Sambuca	14€
St Germain Elderflower	14€
Get 27	15€
Bailey's	15€
Italicus	14€
Gold Strike	14€

## WHISKY

<b>Northern &amp; Western Highlands</b> Talisker 10 ans	21€
<b>Islay</b> Lagavulin 16 ans	25€
<b>Blended Scotch Whisky</b> Johnnie Walker Red Label Johnnie Walker Black Label Chivas Régal 12 ans	16€ 18€ 18€
<b>Irish Whisky</b> Jameson	14€
<b>Bourbon &amp; Sour Mash Whisky</b> Jack Daniel's Four Roses	18€ 14€
<b>Japanese Whisky</b> The Matsui Mizunara Cask The Peated Sakura Cask	25€

## RHUM & CACHACA

Havana 3 ans	16€
Saint James ambré	16€
Bacardi réserve 8 ans	19€
Zacapa 23 ans	25€
Ratu signature blend 8 ans	22€
Cachaça Leblon	14€

## VODKA

Guillotine	16€
Guillotine ambrée	19€
Romanov	14€
Belvedere	21€
Grey Goose	19€
Mez framboise	18€
Mez concombre	18€

## TEQUILA & MEZCAL

Mahani	18€
Patron Silver	25€
Milagro	16€

## DIGESTIFS

<b>COGNAC</b> Hennessy V.S Rémy Martin V.S.O.P Hennessy X.O.	20€ 27€ 46€
<b>CALVADOS</b> Morin Hors d'Age 15 ans Père Magloire fine VS	34€ 25€
<b>BAS-ARMAGNAC</b> Domaine de Bigny	35€
<b>EAUX-DE-VIE</b> Poire Williams, Mirabelle, Prune	16€
<b>LIMONCELLO</b> Di Capri	16€

